

2025 年 10 月 20 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン

【ホテルメトロポリタン】期間限定特別メニューも楽しめる

心ときめく料理の数々がお迎えする「クリスマススペシャル ビュッフェ」

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋 1-6-1 総支配人 伊藤茂夫）の人気ビュッフェレストラン オールデイダイニング「クロスダイン」では、2025 年 12 月 20 日（土）より「クリスマススペシャル ビュッフェ」を開催いたします。日本料理、西洋料理、中国料理、スイーツの各専門シェフが腕を振るい、心もお腹も満たされるクリスマス期間限定のオリジナルメニューをご提供いたします。ご家族やご友人、仲間同士でのご利用など、様々なシーンに合わせたお席をご用意しております。一年に一度のきらめく特別なひと時をお過ごしください。



- 店舗：1F オールデイダイニング「クロスダイン」
- 期間：2025 年 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）
- 時間：ランチ <12 月 20 日（土）・21 日（日）>
11:30a.m.～1:10p.m./1:45p.m.～3:25p.m.（100 分・2 部制）
<12 月 22 日（月）～25 日（木）> 11:30a.m.～3:30p.m.
*ご予約は 11:30a.m.入店/12:00p.m.入店にて承ります。（120 分制）
ディナー<12 月 20 日（土）・21 日（日）・24 日（水）・25 日（木）>
5:00p.m.～7:00p.m./7:30p.m.～9:30p.m.（120 分・2 部制）
<12 月 22 日（月）・23 日（火）> 6:00p.m.～9:00p.m.
- ご予約・お問い合わせ：03-3980-4040（クロスダイン専用予約 10:00a.m.～8:00p.m.）
- 公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/christmas_SP_buffet.html

＜本件に関するお問い合わせ＞

日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン

総支配人室 営業企画グループ：高田（たかだ）・小池（こいけ）

TEL：03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL：promotion@metropolitan.jp

HP：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/> 最新情報は SNS でも配信しております。[facebook](#) [Instagram](#)

■ 料金

	ランチ	ディナー
大人	¥ 5,500	¥ 8,000
シニア（65 歳以上）	¥ 5,000	¥ 7,200
お子様（小学生）	¥ 2,600	¥ 3,000
お子様（4～6 歳）	¥ 1,300	¥ 1,500

クリスマススペシャル ビュッフェ メニュー

きらめくクリスマスにふさわしい、この時期ならではの色鮮やかなお料理をご用意いたします。

【ディナー限定メニュー】

聖夜を彩る限定メニューでは、「クロスダイン」ビュッフェ定番料理ローストビーフを、贅沢に“和牛”を使ってご提供いたします。きめ細かい霜降りが特徴で、適度にサシが入り肉の旨みを感じられる和牛にゆっくりと熱を入れることで、より肉の旨みが溶け出したジューシーで柔らかな食感をお楽しみいただけます。さらに、クリスマスの定番料理「ローストターキー」は旨みをぎゅっと閉じ込めてしっとりとした食感に焼き上げ、香味野菜やハーブを詰め込むことで、深みのある味わいに仕上げました。伝統的なクランベリーソースとともに、華やかな一皿をご堪能ください。マルセイユ名物「ブイヤベース」ルイユ添えは、魚介の旨みがたっぷりと溶け込んだスープに、サフランの豊かな香りが広がる逸品です。赤海老や旬の白身魚、貝類を贅沢に使用し、コクのあるルイユソースと一緒に召し上がっていただくことで、本場さながらの味わいをお楽しみいただけます。



和牛ジューシーローストビーフ
低温調理 64℃仕上げ



ローストターキー
クランベリーソース 旬野菜



マルセイユ名物「ブイヤベース」
ルイユ添え

【ランチ限定メニュー】

西洋料理からは、エスカルゴとつづ貝を、ガーリック風味のバターで香ばしく焼き上げた「エスカルゴとつづ貝のブルギニョン バケット添え」をご用意いたしました。ガーリックとパセリの豊かな香りが口いっぱいに広がります。カリッと香ばしく焼き上げたバケットとともに、本格的なフレンチをご堪能ください。中国料理からは、殻が柔らかく、頭から尻尾まで丸ごとお召し上がりいただける「ソフトシェルシュリンプ」に下味をつけて、香ばしく揚げました。独特の旨みはそのままでも十分ご堪能いただけますが、甘酢醤油をベースにした油淋ソースとともに楽しみください。



エスカルゴとつづ貝のブルギニョン
バケット添え



ソフトシェルシュリンプの揚げ物
油淋ソース添え

【クリスマススイーツ】

スイーツでは、見た目も華やかでホリデー気分を盛り上げてくれるアイテムを多数ご用意いたします。ホテルパティシエ特製のクリスマス定番ケーキ「ブッシュ・ド・ノエル」は、チョコレートクリームをぬった軽やかなスポンジを巻き、さらに表面をガナッシュでコーティングしました。コクのある甘さのため、お子様はもちろん大人の方もご満足いただける一品になっています。「ノエル・フランボワーズ」は、ビスキュイ生地にフランボワーズのゼリーとチーズムースを重ね、ベリーグラサージュで包んだ、季節感あふれる色鮮やかな甘酸っぱいケーキです。ディナー限定では、お客さまの目の前でひとつずつ仕上げる「ピスタチオの生絞りモンブラン」をご提供します。苺のロールケーキの上に、その場でピスタチオのクリームを絞ってご提供します。苺とピスタチオの絶妙な味のバランスと、口当たり滑らかな出来立てのモンブランをご賞味ください。その他にもクリスマス仕様に飾りをアレンジした「ショートケーキ」や、季節のフルーツを使用したタルト、苺の風味香る優しい甘さの「苺の杏仁豆腐」やクリスマスカラーで濃厚な味わいの「ピスタチオのパナコッタ」など、心ときめくスイーツの数々をご堪能ください。



【ディナー限定】
ピスタチオの生絞りモンブラン

こだわりの定番メニュー

西洋料理では、ホテルならではの上品で奥深いコクがある「ビーフストロガノフ」は、バターライスとともに楽しみください。自慢のピザ窯で焼き上げるピザもぜひご賞味ください。日本料理では、旬の貝を使用した特製“海鮮貝だし汁”で味わう「東京野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ」や、揚げたての天麩羅をお楽しみください。中国料理では、香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した多彩な味覚をお届けします。クロスサインおすすめの「白麻婆豆腐」や炒め物、麺類などが楽しめ、目の前で蒸しあげる点心もおすすめの一品です。パティシエが作る焼き菓子や季節のジェラート、ホテルメトロポリタン伝統のコクと深みのあるバニラアイスクリームもご賞味ください。



お飲み物

◆ビュッフェ料金に含まれるお飲み物（ドリンクカウンターよりご自由にお楽しみいただけます。）

コーヒー、紅茶各種、ウーロン茶、ペプシゼロ、メロンソーダ、なっちゃんアップル/オレンジなど、約 15 種類

豪華限定メニューの数々と合うおすすめのカクテルや飲み放題プランもご用意していますので、料理にプラスしてぜひ一緒にご利用ください。

◆フリーフロードリンク（120 分飲み放題）もご用意しております。

【スタンダード（¥2,800）】

瓶ビール、ワイン（赤・白）、ウイスキー、サワー各種、カクテル各種、ノンアルコール各種

【プレミアム（¥3,800）】

生ビール、ワイン（スパークリング・赤・白）、日本酒、焼酎、ウイスキー、フルーツ入りサワー各種、カクテル各種、ノンアルコール各種

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。

※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※状況により営業時間・営業内容が急遽変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。



1F オールデイダイニング「クロスダイン」

和・洋・中の専門シェフによる本格料理と豊富な品揃えを誇るビュッフェ主体のレストラン。ライブ感溢れるオープンキッチンから出来たての料理をお出しします。木の暖かみと開放的な空気が漂う心地よい空間を、シーンに合わせて利用できるように、様々なスタイルのお席をご用意いたします。

公式 WEB サイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/index.html>

ホテルメトロポリタン

1985年6月2日に東京池袋西口新時代の象徴として地元の方々から期待され、JR東日本ホテルズのフラッグシップホテルとして開業いたしました。どこに行くにも便利な「池袋駅」西口(南)より徒歩 3 分と絶好のロケーションを誇る東京の城北地区唯一のグランドホテルです。「文化の街池袋」は観光だけでなくグルメやショッピング、芸術と見どころ満載。客室数805室、8つの直営レストラン・バー、14室の宴会場、フィットネスジムやエステサロン、ホテルステイに便利なコインランドリーやコンビニエンスストアも備え、多彩なサービスをご用意しています。“晴れ・寛ぎ・笑い・集う場所”ホテルメトロポリタンで、思い出に残る時間をお過ごしいただけます。

公式WEBサイト <https://ikebukuro.metropolitan.jp>

